

ОДИН ИЗ ВАРИАНТОВ МЕНЮ НА БОРТУ ЛАЙНЕРОВ

ВЫБОР ШЕФ-ПОВАРА

Рисовые фрикадельки по мессински из мясного рагу, с горошком и сыром моцарелла

“Falsomagro” говяжий рулет, тушеный в томатном соусе с начинкой из яиц вкрутую, мортаделлы, сыра пекорино, ароматных панировочных сухарей, подается с овощным кус-кусом

Сицилийские канноле с начинкой из сыра рикотта

ЗДОРОВЫЙ И ВКУСНЫЙ ВЫБОР

Тимбале из копченого лосося и сырного мусса с травами
Углеводы – 1,5 Белки – 5,6 Жиры – 12,2 Калории – 151

Рыбный суп по катански из морского ерша, кальмаров, устриц, креветок, зеленых оливок и изюма
Углеводы – 18,8 Белки – 18,5 Жиры – 13,7 Калории – 297

Тушеное филе трески с помидорами черри, обжаренными кедровыми орешками, черными маслинами
Углеводы – 16,5 Белки – 36,3 Жиры – 30 Калории – 280

Фрикадельки со шпинатом и грибами, подаются с морковным соусом
Углеводы – 19,8 Белки – 5,1 Жиры – 6,4 Калории – 113

Ванильный хлебный пудинг с изюмом
Углеводы – 34 Белки – 16 Жиры – 7,6 Калории – 242

Обращаем Ваше внимание, что сведения о пищевой ценности блюд не являются абсолютно точными

ВСЕГДА В НАЛИЧИИ

Салат дня, заправка на выбор

Паста с соусом «Болоньезе» или с соусом из помидор и базилика

Рыбное филе дня на пару с оливковым маслом первого отжима с лимоном и петрушкой

Картофель фри, овощи дня или овощи на пару

ЗАКУСКИ

Тимбале из копченого лосося и сырного мусса с травами

Рисовые фрикадельки по мессински из мясного рагу, с горошком и сыром моцарелла

САЛАТ

Салат с зеленой фасолью, яйцами, картофелем и черными маслинами, заправка на выбор

СУПЫ

Рыбный суп по катански из морского ерша, кальмаров, устриц, креветок, зеленых оливок и изюма

Крем-Суп из цветной капусты с фисташками

ПАСТА И РИЗОТТО

Домашняя паста

Свежая паста фузилли с жареными баклажанами, выдержанным сыром рикотта и томатным соусом

Ризотто с морепродуктами

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе трески с помидорами черри, обжаренными кедровыми орешками, черными маслинами

Венский шницель, панированный в сухарях и обжаренный эскалоп из свинины, подается с картофелем фри, шпинатом, сливочным маслом и морковью, пассированной с чесноком и петрушкой

Говяжий рулет, тушеный в томатном соусе с начинкой из яиц вкрутую, мортаделлы, сыра пекорино, ароматных панировочных сухарей, подается с овощным кус-кусом

Фрикадельки со шпинатом и грибами, подаются с морковным соусом

СЫРЫ

Сырная тарелка с виноградом и конфитюром в тарталетке из песочного теста

ХЛЕБ

Хлеб с изюмом, хлебные узелки, гриссини (соломка), шестизерновой мини-багет с кунжутом, хлеб из манной крупы

ДЕСЕРТ

Сицилийские канноле с начинкой из сыра рикотта

Парфе из двух видов шоколада

Мороженое или сорбет дня

Ассорти из свежих фруктов

Без добавления сахара

Ванильный хлебный пудинг с изюмом

Мороженое дня

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ВИНА

Bueten Blanc € 24.00

“Bueten Ver Wacting” – Constantia, South Africa

Cabernet sovignone Gran reserve Sofia € 23.00
“San Nicolas” – Curico, Chili

Вина в бокалах

Muiler Thurgau Palai vigneti delle Dolomiti GT €6.00
“Pojere e Sandr” – trentino alto Adidge, Italia

“Regalle Rosso” Toskana IGT € 5.50
“Tenimenti Anderucci” Toskana, Italy